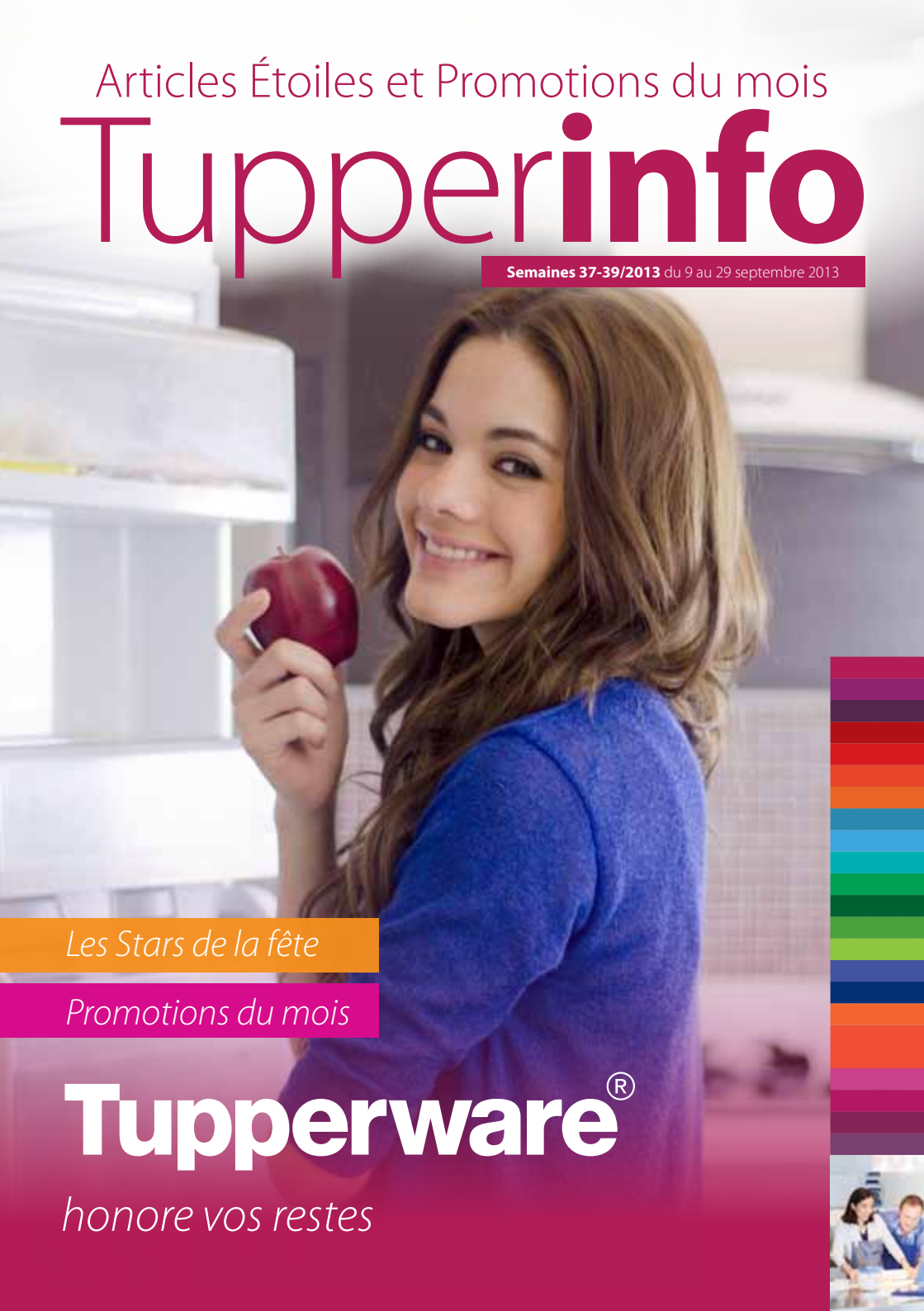
Articles Étoiles et Promotions du mois

Tupperinfo

Semaines 37-39/2013 du 9 au 29 septembre 2013



Les Stars de la fête

Promotions du mois

Tupperware®

honore vos restes

Les Stars de la fête !

CrystalWave Party 1 l

Utilisation et entretien

- Permet **d'économiser de l'argent, tout en étant bénéfique pour l'environnement** : pas de déchets d'emballage, d'aluminium...
- Conservez votre repas au réfrigérateur dans le CrystalWave Party et emportez-le le lendemain sur votre lieu de travail sans risque. Il ne vous restera plus qu'à le **réchauffer au moment du repas au four à micro-ondes à max. 600 watts**.
- 6 éléments : bol CrystalWave, couvercle, 3 couverts (couteau, fourchette et cuillère) et valve.
- **Couvercle avec ouverture facilitée** grâce à un système de levier : pressez une poignée, puis l'autre, c'est ouvert ! Pour fermer, assurez-vous que les poignées du couvercle et du bol sont bien alignées.
- Valve silicone à 2 positions : position ouverte pour le réchauffage (pour que la vapeur s'échappe lors de la cuisson) et position fermée (pour la conservation et le transport).
- Les couverts se fixent sur le couvercle. N'oubliez pas d'enlever les couverts avant de mettre votre CrystalWave Party au micro-ondes ! Une fois votre repas terminé, fermez la valve silicone et rangez les couverts dans le bol.
- Le couvercle ne se combine pas avec d'autres récipients Tupperware.

Dimensions :
Bol : ø 19 x 6 cm h / 1 l

Le tout-en-1 pour réchauffer !

Utilisez vos restes !

Dimensions :
1 base :
11,3 x 6,4 x 5,8 cm h

Décotours Rectangulaires

Utilisation et entretien

- Le Décotour Rectangulaire permet **de faire en avance** des préparations qui doivent être mises au réfrigérateur ou au congélateur.
- Idéal pour mouler des entrées comme des sandwichs saumon-fromage frais, tartares, salades de crevettes-mayonnaise… ou des desserts type gâteau aux fraises, mousse de pommes, mille-feuilles, tarte façon tatin… et faire ainsi des **présentations bluffantes**.
- Le Décotour se compose de 3 bases de 200 ml, 3 poussoirs et 1 couvercle hermétique.
- **Pour mouler :**
  - Mettez le poussoir dans la base, remplissez les bases jusqu'au repère de remplissage maximum.
  - Empilez les bases les unes sur les autres et fermez avec le couvercle.
  - Réservez au réfrigérateur ou au congélateur le temps que la préparation prenne.
- **Pour démouler :**
  - Retournez la base sur l'assiette de service, pressez le poussoir délicatement pour faire descendre la préparation.
  - Faites glisser le poussoir avec l'index et retirez-le délicatement.
- L'Emporte-Pièces Rectangulaire peut être utilisé en combinaison du Décotour Rectangulaire pour ajouter de la diversité à vos recettes.
- Ne convient pas pour les préparations chaudes ni pour une utilisation dans le four à micro-ondes.

Moulez et décorez vos préparations directement dans l'assiette *comme par exemple des préparations chaudes de légumes, riz, pâtes, thon… ou des préparations froides telles que des salades, des tartares, du taboulé…*

Vos préparations prennent forme !

Dimensions :
Découpoir : 12,3 x 7,5 x 5,1 cm h
Poussoir : 10,2 x 5,4 x 4,5 cm h

Emporte-Pièces Rectangulaire

Utilisation et entretien

★ **Pour mouler les préparations :**
- Placez l'Emporte-Pièces sur une assiette et remplissez-le avec les ingrédients.
- À l'aide du poussoir, aplatissez légèrement les différentes couches pour créer une connexion entre elles. Puis, tout en maintenant la pression avec le poussoir, retirez délicatement l'Emporte-Pièces en le tirant vers le haut.
- Pour retirer le poussoir des aliments, glissez-le vers l'extérieur de la préparation.

★ Pour utiliser l'Emporte-Pièces comme **découpoir**, maintenez-le par le rebord, placez-le sur votre pâte ou votre préparation, et appuyez pour couper.

★ Coupez différents types de pâtes (feuilletée, pizza, brick, filo…), des sandwiches, des tranches de jambon, saumon… pour créer des apéritifs, ou bien des tortillas ou une génoise !

★ Décorez vos préparations grâce aux deux rangées de **dents** : une petite et une grande. Faites glisser les dents pour créer des lignes et des vagues, et tamponnez avec la **surface en nid d'abeilles** pour créer des petits points.

★ N'est pas compatible avec une utilisation au micro-ondes et au congélateur.

Recette des Étoiles

Crumble de légumes d'été

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 5 mn au micro-ondes à 600 watts pour les légumes et 10 à 12 mn au four traditionnel à 180 °C (Th. 6) pour le crumble

Ingrédients

- 1 petite courgette (150 g)
- 1/2 poivron rouge (50 g)
- 30 ml d'eau
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 60 g de parmesan
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 15 ml de vinaigre balsamique

Préparation

1. A l'aide du **MandoChef**, coupez la courgette en julienne (1|**6**). Coupez le poivron en petits dés et cuisez-le au micro-ondes avec la courgette et l'eau pendant 5 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn avant d'égoutter et laissez refroidir.
2. Entretemps, préparez le crumble : dans le **Quick Chef III** muni des lames, disposez la farine, le beurre et le parmesan en petits morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une poudre. Préchauffez le four sans la grille à 180 °C. Placez la **Feuille MultiFlex** sur la grille et étalez le crumble sur celle-ci. Faites cuire au four pendant 10 à 12 mn ou jusqu'à ce que le crumble devienne brun-doré. Retirez du four et laissez refroidir.
3. Assaisonnez les légumes avec 1 c. à s. d'huile d'olive et 15 ml de vinaigre balsamique.
4. Pour dresser, placez l'**Emporte-Pièces Rectangulaire** sur l'assiette. Remplissez-le avec le mix de légumes et pressez légèrement avec le poussoir. Recouvrez le dessus avec 2 c. à s. de crumble.
5. Poussez légèrement avec le poussoir pour démouler votre préparation tout en enlevant l'**Emporte-Pièces**.

Crousti Party

Utilisation et entretien

- Idéal pour **réaliser des chaussons « maison » sucrés, salés,** pour le goûter, l'apéritif, en entrée ou en plat principal.
- Utilisez **des restes de votre réfrigérateur** pour réaliser votre garniture.
- Intérieur creux pour accueillir facilement la garniture des chaussons.
- Pourtour dentelé qui permet **une fermeture parfaite** des chaussons et évite ainsi qu'ils ne s'ouvrent pendant la cuisson.
- Larges poignées permettant des manipulations faciles notamment pour former les chaussons.
- **Se range très facilement** dans un tiroir.
- **Mode d'emploi :**
  - Déroulez la pâte sur votre plan de travail. Avec la base du Crousti Party, découpez un rond de pâte en effectuant un léger mouvement rotatif.
  - Placez une empreinte de pâte sur le Crousti Party et humidifiez le pourtour à l'aide du Pinceau Silicone. Ajoutez la garniture au centre : fruits, chocolat, farces à base de viande, de poisson, de fromage...
  - Refermez le Crousti Party en le repliant et pressez les deux poignées l'une contre l'autre pendant 5 secondes. Pour un résultat bien doré, pensez à badigeonner les chaussons avec 1 jaune d'œuf délayé dans 15 ml d'eau.
  - Mettez les chaussons sur la Feuille MultiFlex et enfournez dans un four préchauffé à 190 °C (Th. 6/7) pendant 20 mn.

Découpez, garnissez, cuisez, c'est prêt !

Dimension : ø 13 cm

Recette des Étoiles

Chaussons « Reine »

Temps de préparation : 20 mn à 190 °C (Th. 6/7) au four traditionnel

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 tomate
- 1 tranche de jambon
- 1 gros champignon blanc
- 25 g d'emmenthal râpé

Astuce

Vous pouvez faire toutes sortes de garnitures avec les petits restes de vos repas.

Préparation

1. Préchauffez votre four sans la grille à 190 °C.
2. Épluchez la tomate à l'aide de l'**Éplucheur Universel** et retirez les pépins.
3. Hachez tous les ingrédients dans le **Quick Chef III** muni des lames.
4. Posez la pâte étalée sur la **Feuille Pâtissière** farinée et agrandissez-la de quelques centimètres à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable** rempli d'eau. Découpez des ronds en effectuant un mouvement rotatif avec le **Crousti Party**.
5. Placez une empreinte de pâte sur le **Crousti Party**.
6. Humidifiez à l'aide du **Pinceau Silicone** le pourtour de la pâte.
7. Remplissez les chaussons avec la garniture.
8. À l'aide du **Pinceau Silicone**, badigeonnez les chaussons avec 1 jaune d'œuf mélangé à 15 ml d'eau ou de lait.
9. Faites cuire sur la **Feuille MultiFlex** 20 mn à 190 °C.

Recette des Étoiles

Pain Perdu de Fruits Rouges

Temps de préparation : 7 mn à 360 watts au micro-ondes

Ingrédients

- 70 g de fruits rouges
- 1 œuf
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 50 ml de sucre
- 2 tartines (de +/- 9 cm ø)

Préparation

1. Coupez les tartines grâce à l'**Emporte-Pièces** (ø 9 cm).
2. Grillez le pain pour un résultat optimal.
3. Mettez les deux tartines dans la base de l'**Omelette Party**.
4. Battez les œufs avec le lait et le sucre.
5. Versez le mélange sur le pain.
6. Laissez tremper le pain pendant 10 mn dans ce mélange d'œufs. Pendant la cuisson, le pain absorbera tous les liquides.
7. Déposez les fruits rouges sur les tartines.
8. Mettez le couvercle sur l'Omelette Party et faites cuire pendant 7 mn à 360 watts au micro-ondes.

Omelette Party

Utilisation et entretien

- Parfait pour **la préparation rapide et efficace de délicieuses omelettes, frittata's, flans…**
- Il faut toujours ajouter un peu de liquide comme de l'eau ou du lait pour la cuisson.
- Suggestion : préparez de délicieuses omelettes en ajoutant des restes de légumes, poulet, jambon… coupés en dés ou en lamelles.
- Cuire à **basse puissance** (350 à 400 watts).
- L'utilisation d'ustensiles en métal est déconseillée.
- Matériel anti-adhérant. **L'utilisation de matière grasse n'est donc pas nécessaire** pour la cuisson.
- Petites ouvertures pour laisser échapper la vapeur lors de la cuisson.

Dimensions : 22,4 x 14 x 6,8 cm h / 430 ml

Une délicieuse omelette minute !

Donnez du brillant à vos préparations !

Dimensions : 20 x 4,1 x 3,6 cm h

Pinceau Silicone

Utilisation et entretien

- Pinceau Silicone très souple, qui ne perd pas ses poils pour **glacer des cookies et des gâteaux**, pour **étaler des marinades sur les viandes et poissons**, pour **étaler du jaune d'œuf sur un chausson** afin qu'il dore au four...
- **Système de fermeture** qui protège les poils car ils sont logés dans la poignée.
- **4 parties** pour un nettoyage en profondeur plus facile : poignée, base de la tête, grille et poils.
- La grille et la forme conique des poils sont parfaites pour **retenir plus de liquide** à l'intérieur du Pinceau, travailler plus en détail les ingrédients, laisser moins de traces sur les nappages et gagner du temps !
- Les poils et la grille du Pinceau supportent des températures allant de -25 °C à +220 °C et peuvent donc être utilisés dans une Poêle chaude ou un appareil à gaufres (ne laissez pas le Pinceau en contact permanent).
- N'utilisez pas le Pinceau sur ou ne le mettez pas en contact avec une surface coupante.
- **Pour ouvrir ou rentrer la tête dans la poignée :** poussez sur la petite languette de la base de la tête et faites-la pivoter à 180° dans un sens ou dans l'autre jusqu'à entendre un clic. La tête sera alors en place.
- **Pour désassembler la tête et la poignée :** en position ouverte, prenez la base de la tête dans une main et avec l'autre appuyez légèrement sur un des bords de la poignée pour les écarter. Dégagez un côté de la tête puis l'autre.
- **Pour assembler la tête et la poignée :** placez la tête au niveau de l'ouverture de la poignée en la positionnant comme si le Pinceau allait être utilisé. Insérez un premier côté puis l'autre : il n'y a qu'une seule façon, le petit bouton de la base de la tête va dans le petit trou de la poignée et le gros bouton dans le gros.

43

Dimensions : Ø 21,5 x 6 cm h
Capacité : 6 cavités de 100 ml

Des amours de desserts !

MultiFlex Mini Cœurs

Utilisation et entretien

- Idéal pour faire des cakes, des muffins, des mini quiches, des glaces… en forme de petits cœurs au **four traditionnel, au micro-ondes ou au congélateur**.
- Matière **ultra légère** et 100% silicone qui supporte des températures variant de -25 °C à +220 °C.
- Épaisseur du silicone optimisée pour des **temps de cuisson ultra rapides** et pour **démouler en toute simplicité**.
- Matière indéformable et antidérapante.
- **Anti-adhérent** : inutile de beurrer ou de fariner avant la cuisson.
- Préchauffez le four sans la grille et placez le MultiFlex Mini Cœurs sur la grille froide avant son remplissage.
- **Laver à l'eau chaude** avant et après utilisation.
- Ne pas utiliser avec la fonction gril.

UltraPro 3,3 l avec Couvercle

Utilisation et entretien

- Idéal pour préparer des lasagnes, pâtes, chicons au jambon et fromage, gratins…
- Un **produit tout en un** pour cuire, servir et conserver.
- **Matériau ultra résistant** qui supporte des températures allant de -25 °C à +250 °C : compatible avec une utilisation dans le congélateur, le réfrigérateur, le four traditionnel et le four micro-ondes.
- Toujours préchauffer le four sans l'UltraPro ni la grille et ne jamais utiliser la fonction gril.
- Placez toujours l'UltraPro à 5 cm de distance des parois du four.
- Larges poignées pour une **bonne prise en main**.
- L'utilisation d'ustensiles en métal est déconseillée.
- Matériel anti-adhérant ; **l'utilisation de matière grasse n'est pas nécessaire** pour la cuisson.

55

UltraPro-fessionnel !

Dimensions :
UltraPro 3,3 l : 36,3 x 26,6 x 7,4 cm h
Couvercle 1,2 l : 36,3 x 26,6 x 3,9 cm h

Recette des Étoiles

Gratin de pâtes

Temps de préparation : 45 à 55 mn
à 190 °C (Th. 6/7) au four traditionnel

Astuce

Utilisez de l'eau tiède à chaude pour raccourcir le temps de cuisson. Sans viande, le gratin devient végétarien.

Ingrédients

- 250 g de pâtes
- 500 g de légumes lavés
- 400 g de tomates pelées en cubes
- Sel et poivre
- Herbes
- 1 cube de bouillon émietté
- 200 ml d'eau
- 100 g de restes de viande crue ou cuite, de jambon cuit ou de volaille
- 150 g de fromage râpé

Préparation

1. Faites préchauffer le four à 190 °C sans la grille.
2. Mettre les pâtes dans l'**UltraPro 3,3 l**.
3. Coupez les légumes en morceaux. Les mettre dans le **Quick Chef III** muni des lames par portion pour les réduire.
4. Mélangez les tomates pelées avec les légumes, le bouillon émietté, le sel, le poivre, les herbes et versez le mélange sur les pâtes.
5. Coupez la viande en lamelles et ajoutez-la au-dessus des légumes. Ajoutez l'eau.
6. Ajoutez le fromage râpé.
7. Fermez l'**UltraPro 3,3 l** avec son **Couvercle** et enfournez dans le four préchauffé. Faites cuire pendant 45 à 55 mn.
8. Retirez le **Couvercle** et laissez cuire encore pendant 15 mn.

12,80
E1241

ClickPlus Rond TupCakes

Dimensions :
Ø 21 x 7,5 cm h / 1,5 l

Utilisation et entretien

- Le ClickPlus Rond TupCakes est idéal pour **conserver et présenter** vos biscuits, muffins, cupcakes… « faits maison ».
- Design fun et tendance.
- **Couvercle hermétique** avec languette pour une ouverture facile.
- Vos biscuits restent croquants et vos cakes moelleux à l'abri de l'humidité et de l'air.
- Pour fermer la boîte ClickPlus : alignez bien le couvercle sur le récipient, poussez en faisant le tour du récipient (vous entendrez des « clics »). Enfin, faites sortir l'air en soulevant la petite languette.

Votre compagnon de route !

Dimensions :
7,6 x 19,1 cm h / 360 ml

16,90
E1240

Coffee On The Go

Utilisation et entretien

- Réutilisable et écologique !
- Idéal pour garder vos boissons préférées (café, chocolat chaud, thé…) chaudes ou fraîches lorsque que vous êtes **en route**.
- Le Coffee On The Go gardera votre boisson chaude pendant 1 heure.
- Lorsque vous n'utilisez pas le Coffee On The Go, laissez-le toujours ouvert pour le ranger.
- **Forme ergonomique** pour une bonne prise en main.
- **Ouverture facile** par simple pression sur le clapet qui permet de boire aisément à une main.

Coffret Harmonie

Utilisation et entretien

- Le Coffret Harmonie **peut être utilisé partout dans la maison** :
  - dans la **cuisine** pour ranger et conserver des pâtes, des épices, du pain. Le fond de la base est rainuré afin que l'air puisse circuler ce qui optimisera la conservation du pain.
  - dans la **salle de bain** pour ranger des parfums, lotions, crèmes, du make-up… et même le sèche-cheveux.
  - dans la **chambre des enfants** pour ranger du matériel de bureau ou de bricolage comme des crayons, feutres, peintures, ciseaux, ruban adhésif, mais également des petits jouets comme des figurines, des billes…
  - dans la **buanderie** pour ranger les produits de nettoyage, des accessoires de couture, du matériel pour les loisirs…
- Couvercle amovible et transparent avec une grande ouverture. Le couvercle reste en place pour puiser ou verser.
- Ouverture et fermeture facile.
- Le Coffret Harmonie est composé de la base et du couvercle. Il n'y a pas d'insert.

8,00
4496

DÈS € 59 D'ACHATS

Dimensions :
30 x 22 x 20 cm h / 7,3 l

Boîte Encas

Utilisation et entretien

- Modulable : un **séparateur multi-positions** amovible s'adapte à vos besoins.
- **Fermeture sécurisée :** la boîte ne risque pas de s'ouvrir pendant le transport.
- Coque rigide pour protéger les aliments avec un couvercle amovible pour faciliter le nettoyage.
- Compacte, elle prend peu de place dans un sac.
- Pour **ouvrir**, appuyez en soulevant les 2 pattes de fermeture puis soulevez le couvercle.
- Astuce : une cannette de soda fraîche fait office d'accumulateur de froid.

Pour transporter son déjeuner !

17,90
E20

Dimensions : 22,4 x 15 x 8 cm h

Pour chaque achat d'une Boîte Encas, Tupperware reverse ***€ 2 à SOS Villages d'Enfants*** *pour permettre aux Enfants SOS d'avoir également tout le matériel scolaire nécessaire pour vivre leur année scolaire de façon optimale.*

SOS VILLAGES D'ENFANTS

Un robot de cuisine écologique !

55,90
E1235

Dimensions : ø17,9 x 22,8 cm h / 1,3 l

Quick Chef III

Utilisation et entretien

- Grâce au Quick Chef III vous pouvez **hacher et mélanger** très rapidement toutes sortes d'ingrédients.
- Les 3 lames coupent sans effort en un minimum de temps. Coupez les aliments en gros cubes avant de les mettre dans le Quick Chef.
- Pales pour mêler les préparations sans faire de grumeau et pour émulsionner.
- Remplissez le Quick Chef III au 1/3 avant de mélanger ou de hacher.
- **L'entonnoir de 50 ml** permet d'ajouter des ingrédients au fur et à mesure de la préparation.
- Il se positionne de 2 façons : fermé pour contrôler les quantités et ouvert pour permettre aux liquides de s'écouler dans le bol.
- Poignée amovible pour un **rangement compact**.
- **Bonne stabilité** sur le plan de travail grâce au disque amovible antidérapant.
- **Démontable** pour un nettoyage facile. Pour nettoyer le couvercle, glissez le manche d'une petite cuillère dans la fente et séparez les éléments.
- Le disque antidérapant et les lames ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle

Vos plats restent chauds pendant 1h30 !

29,50
E1244

Dimensions : 24,2 x 24,2 x 15,5 cm h / 3 l

Multi Services Iso Duo

Utilisation et entretien

- Idéal pour servir tous types de plats à table.
- **Excellente isolation** grâce aux doubles parois et au couvercle.
- Matériau épais et incassable.
- Poignées élégantes et larges pour une **bonne prise en main**.
- **Matériau anti-rayures** pour une utilisation quotidienne.
- Possibilité d'utiliser les 2 récipients séparément et donc d'avoir 2 bols pour le service.
- Ne jamais verser d'eau chaude entre les 2 récipients : ceci annulerait l'effet isolant.
- Respectez la ligne de remplissage maximale.
- **Utilisation :**
  - **Servir des plats chauds.**
  - **Préparer des pâtes** comme des raviolis : disposez vos raviolis crus dans la passoire du Multi Services Iso Duo. Versez de l'eau bouillante par-dessus et refermez le couvercle : vos raviolis cuiront dans le récipient ! Dès qu'ils remontent à la surface de l'eau, égouttez-les simplement en soulevant la passoire. De cette manière, vos raviolis ne se déchireront pas et seront cuits à la perfection !
  - **Servir des plats froids** : Versez 1 cm d'eau dans le récipient extérieur puis glissez-le dans le congélateur pendant 1h30. Disposez ensuite le récipient intérieur rempli avec des fruits, des crudités, une mousse au chocolat... et fermez le couvercle. Vos aliments, ainsi conservés, resteront frais pendant 2 heures.

Gant en Silicone

Utilisation et entretien

- Combinaison du silicone avec un gant de cuisine traditionnel :
  - **Avantages du silicone :** léger, protège de la chaleur, flexible, résiste à l'eau, procure une bonne prise en main grâce à sa matière antidérapante et à la liberté de mouvement du pouce.
  - **Avantages du gant de cuisine traditionnel :** confortable et doux, les mains ne transpirent pas, et il protège les avant-bras.
- Toujours retirer le gant en tirant la partie en tissu. La partie en silicone peut rester très chaude.
- Le Gant en Silicone ne peut être en contact direct avec la source de chaleur.
- Évitez le contact avec des ustensiles tranchants.
- Lichette pour accrocher le Gant.
- Instructions de lavage à l'intérieur du Gant (laver à 40 °C).

Cuisinez en toute sécurité !

Dimensions : 30,6 x 18,5 cm

22,90

E1243

Mangez sain en toutes circonstances !

17,20
E1242

Dimensions :
Bol : ø 19 x 6 cm h / 1 l
Mignonnette : ø 5,3 x 5,8 cm h / 60 ml

Salade Party 1 l

Utilisation et entretien

- Pour **emporter** une salade de pâtes, de riz ou de fruits... au travail, en pique-nique, à la plage... Préparez votre repas la veille dans le Salade Party et placez-le au réfrigérateur avant de l'emporter le lendemain.
- **Produit tout en un** : les couverts (couteau et fourchette) et une Mignonnette, idéale pour l'assaisonnement, sont intégrés dans le couvercle.
- Extérieur texturé : ne se raye pas.
- Languette sur le couvercle pour **une ouverture facile**.
- Partie lisse sur le bol pour pouvoir identifier le contenu.
- Compact et **hermétique**.
- Non compatible avec le congélateur et le four micro-ondes.
- Le couvercle du Salade Party s'adapte sur l'ensemble des Bols Espace 1 l - 1,5 l et 2 l.

www.facebook.com/tupperware.belgium

Tupperware®

www.tupperware.be
Tupperware Belgium 02/627 01 30